

EDITAL DE INSCRIÇÃO (RESUMO EXPANDIDO) - BIOMEDICINA

**ANÁLISE DA CONTAGEM TOTAL DE MICRORGANISMOS DE AMOSTRAS
DE SALMÃO FRESCO**

Lilian Barbosa Lopes (lilian.blopes@hotmail.com)

Alfredo Hitoshi Maeda (alfredo.maeda@metodista.br)

Produtos de origem animal, como o salmão fresco in natura, podem abrigar microrganismos patogênicos que representam riscos à saúde dos consumidores. A contaminação microbiológica pode ocorrer em diferentes etapas da cadeia produtiva, abrangendo desde a captura e o transporte até o armazenamento do pescado. O salmão é um alimento extremamente apreciado, principalmente devido ao seu alto valor nutricional e à presença de ácidos graxos ômega-3. Além disso, é rico em vitaminas A, D, B6, B12, assim como em minerais como selênio e fósforo, compondo uma alternativa saudável para diversos perfis alimentares. Por se tratar de um alimento frequentemente consumido cru, o salmão exige padrões rigorosos de controle em todas as etapas, desde a coleta, processamento, transporte, armazenamento até o preparo final. A vulnerabilidade à contaminação microbiológica é significativa, podendo ocorrer por meio da manipulação inadequada, água de lavagem contaminada e condições insatisfatórias de higiene nos ambientes de pesca e cozinha. Dentre os agentes microbiológicos patógenos comumente associados ao pescado fresco, destacam-se *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e *Vibrio* spp., são exemplos de microrganismos que podem estar presentes na pesca fresca, ocasionando doenças alimentares graves e evidenciando a importância do monitoramento constante da carga microbiana. A segurança

alimentar e o controle microbiológico do salmão são pautas centrais nas normas sanitárias e legislações específicas, que estabelecem padrões específicos para garantir que o pescado comercializado esteja em condições adequadas de consumo. A contagem total de microrganismos viáveis constitui uma ferramenta fundamental para avaliar a qualidade higiênico-sanitária do alimento, uma vez que índices elevados indicam manejo inadequado e maior risco de presença de agentes patogênicos. Este estudo tem como objetivo analisar a carga microbiana total presente em amostras de salmão fresco in natura da região metropolitana de São Paulo, contribuindo para o entendimento dos riscos microbiológicos envolvidos e destacando a importância da adoção rigorosa de práticas de higiene e controle durante o processamento e comercialização do pescado, para a proteção da saúde do consumidor. Até o momento, foram analisadas quatro amostras. Observou-se variação nas contagens microbianas entre essas amostras: a amostra 1 apresentou $2,6 \times 10^2$ UFC/g; a amostra 2 apresentou $8,4 \times 10^2$ UFC/g; a amostra 3 apresentou $4,6 \times 10^2$ UFC/g; e a amostra 4 apresentou $7,0 \times 10^1$ UFC/g. Esses dados são fundamentais para a avaliação da qualidade microbiológica do produto e para a verificação de sua conformidade com os padrões estabelecidos. Conforme a Resolução RDC nº 12/2001 da ANVISA, pescados prontos para consumo ou minimamente processados, como o salmão destinado à preparação de sashimi e sushi, devem conter, no máximo, 10^2 UFC/g (100 UFC/g) para coliformes termotolerantes, além da obrigatória ausência de *Salmonella* spp. em 25 g do produto. Embora não exista um limite máximo previsto para a contagem total de mesófilos, valores elevados podem indicar problemas relacionados à higiene, qualidade ou manuseio do alimento. Com base nesses parâmetros, é possível concluir que, apesar da variação considerável nas cargas microbianas entre as amostras analisadas, algumas apresentando valores maiores que outras, possivelmente devido a manejos inadequados e condições favoráveis ao crescimento microbiano, os resultados ainda estão dentro do limite aceitável segundo a regulamentação vigente.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre padrões microbiológicos de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017

Palavras-chave: salmão in natura; microbiologia de alimentos; contagem microbiana; rdc 12/2001.